

*« La crème Onctueuse a un côté voluptueux rassurant.  
Il faut l'avoir près de soi ! »*

Pierre Gagnaire



# LANGoustines à la CRÈME

Recette par Pierre Gagnaire

Pour 4 personnes



## INGRÉDIENTS

6 grosses langoustines  
**200 g de crème Onctueuse  
Elle & Vire Professionnel®**  
120 g de lait Ribot  
4 feuilles de gélatine  
1/2 poivron long vert

1 c.à.c de paprika  
1 citron jaune  
Huile d'olive douce  
1 épis de maïs frais tendre  
5 à 8 fraises de qualité  
8 groseilles à maquereau  
1 grappe de groseilles

Ciboulette  
Fleur de sel  
Poivre noir du moulin

## Lait Ribot gélifié

Incorporer la gélatine ramollie à l'eau tiède dans une partie du lait Ribot légèrement chauffé.  
Mettre en plaque, puis tailler en carrés.

## Crème assaisonnée

Tailler en fine brunoise le poivron vert, la mélanger à 80 g de crème avec le paprika. Assaisonner légèrement.

## Langoustines

Décortiquer les queues de langoustines.  
Les escaloper en 3, les saler, poivrer, ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de zeste de citron râpé à la microplane, quelques gouttes de jus de citron.  
Mélanger délicatement.

## Dressage

Égrainer l'épis de maïs. Couper les fraises et les groseilles à maquereau.  
Déposer au centre d'une grande assiette plate un trait de crème assasonnée et répartir de façon élégante la crème nature.  
Déposer deux-trois carrés de lait ribot gélifié.  
Déposer les langoustines bien froides.  
Terminer en ajoutant les grains de maïs, les fraises, les groseilles à maquereau, les groseilles et la ciboulette.

